

# BRASSERIE LES BEAUX-ARTS

## MENU EXPRESS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert, boisson non comprise **19 €**

Entrée + Plat + Dessert, boisson non comprise **25 €**

### ENTRÉE AU CHOIX

Les 6 Fines de Claire n°4

Terrine de Fritons de Canard, pain de campagne toasté  
Veloute de citrouille « muscade » crème fouettée au foie gras  
Les 6 Moules gratinées en persillade  
Salade de figues moelleuses, tomates confites, parmesan, jambon cru

### PLAT AU CHOIX

Tartare de bœuf, race Aubrac, frites, salade de jeunes pousses  
Pavé de lieu cuit plancha, quinoa à l'orange, vierge de tomates  
Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre  
Linguines, effiloché de confit de canard, sauce porto  
Fish and chips, frites, sauce tartare

### DESSERT AU CHOIX

Minestrone de fruits de saison  
Coupe de glace ou sorbet (2 parfums au choix)  
Crème brûlée à la vanille  
Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée vanille  
Crumble poire et Vanille, glace vanille, chips de Poire

## CARTE DES BOISSONS

Château Teride AOP-Ta main sur mon chemin 15 cl 6.90 €  
Sancerre AOC -Les Broux (Blanc) 15cl 8.90 €  
Pays d'Oc IGP-Domaine de Caux et Sauzens 15 cl 6.00 €  
Perrier Fines Bulles 50 cl 4.20 €  
Vittel 50 cl 4.20 €

Jus de fruits 25 cl 4.00 €  
Bière pression 1664 25 cl 4.20 €

Café 2.90 €  
Thé 4.90 €

## POUR COMMENCER

Pot de Tarama blanc, Toast de pain de campagne 12,50 €  
"Caviar on the rocks" (10 grs), 25,00 €  
Caviar d'Aquitaine Ebene n°

## ENTREES

Rillettes de saumon, crème citron 9,50 €  
Terrine de Fritons de Canard, pain de campagne toasté 6,00 €  
Veloute de citrouille, Crème fouettée au foie gras 8,50 €  
Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits 18,50 €  
Les Moules gratinées en persillades **les 6 : 6.00 €**  
Thon juste saisi, sésame au wasabi 14,50 €  
→ Salade de betteraves et poires, 12,00 €  
noisettes torréfiées, copeaux de comté  
Salade de figues moelleuses, 6.00 €  
tomates confites, parmesan, jambon

## POISSONS

Saumon cuit plancha, 23.50 €  
quinoa à l'orange  
Belle Sole Meunière, 38.50 €  
fine purée à l'huile d'olive, poêlée de légumes  
La Parillada de poissons, 29,00 €  
légume rôtis et coulis de poivrons  
Bar entier cuit plancha, 32,00 €  
purée de patates douces et sauce laque  
Fish and chips, frites, sauce tartare 15,00 €

## PLATS VÉGÉTARIENS

→ Tomate Farcie façon Beaux Arts 19,00 €  
→ Assiette de légumes composés 15,00 €  
(quinoa, courgettes, tomates rôties et artichauts)

## GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Quinoa 3,00 €  
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive 3,00 €  
Salade de jeunes pousses 3,00 €  
Caviar d'aubergines, tomates rôties et artichauts 3,00 €  
Pommes de terre frites 3,00 €

→ Plats végétariens

## VIANDES

Tartare de bœuf race Aubrac, 21.50 €  
frites, salade de jeunes pousses  
Hamburger des Beaux Arts 24,50 €  
Bœuf, pavé toulousain de la fromagerie Xavier,  
oignons caramélisés, poitrine demi-sel, frites  
Cassoulet des Beaux-Arts 26,50 €  
Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre 17,50 €

## LE FROMAGE

Assiette de fromages de Chez Xavier 10,00 €  
François Bourgon Meilleur Ouvrier de France 2011

## LES DESSERTS

Minestrone de fruits rafraîchis à la menthe 9,50 €  
Crème brûlée à la vanille 8,90 €  
Moelleux au chocolat Valrhona, crème glacée vanille 9,00 €  
Baba au rhum Royal ambré, Chantilly 10,50 €  
La profiterole des Beaux-Arts 12,50 €  
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 11,00 €  
Tiramisu glacé chocolat et café, sablé breton 9,50 €  
Café ou thé gourmand des Beaux-Arts 11,50 €  
Gâteau moelleux aux figues, crème chocolat blanc 9,00 €  
Crumble poire et Vanille, glace vanille, chips de Poire 6.00 €

## COUPE DE GLACE

2 Parfums : 6,00 € 3 Parfums : 9,00 €

### Crèmes glacées :

Vanille Bourbon, Chocolat Noir, Caramel Fleur de sel,  
Café, Rhum Raisin, Noix de Coco

### Sorbets :

Citron Vert, Fraise des bois, Poire, Mangue, Jasmin, Basilic

Prix nets service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## LES HUÎTRES

	les 3	les 6
Les Fines de Claire n°3	9,30 €	18,60 €
Les Fines de Claire n°4	4,50 €	9,00 €
Les Spéciales Gillardeau n°3	12,90 €	25,60 €
Les Creuses ISIGNY n°2	12,30 €	23,00 €
Les Creuses de Normandie n°3	8,50 €	16,50 €

## LA MER SUR UN PLATEAU

### Le Plateau Royal

1 pers. 59,50 € 2 pers. 118,00 €

Crustacés : 1/2 Tourteau, 1/2 Homard, 2 Langoustines,  
3 Crevettes roses  
Assortiment de 9 Huîtres : 2 Fines de Claire N°4, 2  
Creuses ISIGNY N°2, 3 Creuses de Normandie N° 3,  
2 Fines de Claire n°3  
Coquillages : Bulots, Crevettes grises

### Le Plateau "Beaux Arts"

1 pers. 45,50 € 2 pers. 90,00 €

Crustacés : 1/2 Tourteau, 3 Crevettes roses, 1  
Langoustine Assortiment de 9 Huîtres :  
2 Fines de Claire N°4  
2 Creuses ISIGNY N°2, 3 Creuses de Normandie N° 3,  
2 Fines de Claire n°3  
Coquillage : Bulots

### Le Plateau du Mareyeur 49,50 €

Crustacés : 1/2 Tourteau, 1/2 Homard,  
4 Crevettes roses, 3 Langoustines  
Coquillage : Bulots

### L'assiette de l'Écailler 24,50 €

Crustacés : 3 Crevettes roses  
Assortiment de 6 Huîtres : 3 Fines de Claire N°4,  
1 Creuse ISIGNY N°2, 2 Creuses de Normandie N° 3  
Coquillage : Bulots

### Le Plateau Dégustation 9 Huîtres 27,50 €

3 Fines de Claire N°3, 3 Creuses ISIGNY N°2  
3 Creuses de Normandie N°3

## LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Homard entier	44.00 €
1/2 Homard	22.50 €
Tourteau entier	19,90 €
1/2 Tourteau	10,00 €
Crevettes roses (les 6)	13,90€
Crevettes grises (environ 150 g)	10,90 €
Langoustines (les 6)	28,00 €
Bulots (environ 300 g)	10,20 €